

## MENUS CSEL

## Semaine n° 19 du 04 au 10 mai 2026

### MENU DU JOUR

### MENU DU SOIR

lundi, 4. mai 2026

Saucisse de veau (CH)  
Sauce aux oignons confits  
Ecrasée de pommes de terre aux fines  
herbes  
Carottes Vichy, salade lollo et pois-  
chiches  
Banane / ananas

Pâte à l'huile d'olive  
Sauce tomate ou basilic  
Gruyère râpé

mardi, 5. mai 2026

Cannelloni ricotta-épinards gratinés  
Salade de concombre  
Salade de lentilles roses  
Banane / pomme

Filet de lieu noir (IS) au four  
Coulis de poivrons rouges  
Riz pilaf  
Bâtonnière de légumes

mercredi, 6. mai 2026

Sauté de bœuf aux olives (CH)  
Polenta bramata  
Epinards en feuilles sautés à l'ail, salade  
d'endives et noix, salade verte  
Orange

Poitrine de dinde rôtie (CH)  
Sauce bigarade  
Galette rösti\*  
Emincé de fenouil étuvé tomate

jeudi, 7. mai 2026

Tagliatelle au saumon (NO)  
Sauce crème au citron et thym  
Salade de concombre et maïs  
Mousse au chocolat

Tomate farcie  
Jus au thym  
Avec viande haché de veau (CH) et riz

vendredi, 8. mai 2026

Tajine d'agneau (IE)  
Semoule de couscous aux petits  
légumes

Barquette sur demande

### ALLERGIE, INTOLÉRANCE

**Sur demande, notre équipe de restauration vous donnera volontiers des informations sur les mets susceptibles de déclencher allergies ou intolérances.**

### LABEL FAIT MAISON



Tous nos plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (\*) ne sont pas élaborés par nos soins - [www.labelfaitmaison.ch](http://www.labelfaitmaison.ch)